

ZEITPLAN

ANFAHRT



Hygiene-Netzwerk
Hand in Hand mit starken Partnern

Uhrzeit	Thema
09:30 - 10:00	Begrüßung durch den Veranstalter
10:00 - 11:00	Energieeffizienz durch moderne Pumpensysteme <i>Herr André Zander, Grundfos GmbH, Hattersheim</i>
11:00 - 11:20	Kaffeepause
11:20 - 12:20	Outsourcing <i>Neue Möglichkeiten in der Lebensmittelindustrie</i> <i>Herr Michael Giffels</i> <i>Geschäftsführer der WISAG</i> <i>Lebensmittelhygiene GmbH & Co. KG, Frankfurt</i>
12:20 - 13:00	Mittagessen
13:00 - 13:40	Stadionführung
13:40 - 14:40	Informationssicherheit und Datenschutz <i>Herr Georg Schraner</i> <i>Geschäftsführer VIWIS GmbH, München</i>
14:40 - 15:00	Kaffeepause
15:00 - 15:45	Havarieplan und Krisenmanagement <i>Herr Rainer Nuss</i> <i>Präsident des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg e.V.</i>
15:45 - 16:00	Abschlussdiskussion und Verabschiedung



**EINLADUNG ZUR
FACHTAGUNG FÜR DIE
LEBENSMITTEL-INDUSTRIE
DO 02|12|2010**

**Rhein-Neckar-Arena
Stadion 1899 Hoffenheim**

Veranstalter



Hygiene-Netzwerk
Hand in Hand mit starken Partnern

Hygiene-Netzwerk
Rainer Nuss
Neckarstr. 3
D-68753 Waghäusel
Telefon: +49 7254 77 95 28
E-Mail: info@hygiene-netzwerk.de
Internet: www.hygiene-netzwerk.de

Teilnahmebedingungen

Der Teilnahmebeitrag beträgt EUR 80,- zzgl. MwSt. und ist nach Erhalt der Rechnung zahlbar.
Bei Stornierung der Anmeldung weniger als 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird eine Gebühr i.H.v. EUR 30,- fällig.

www.hygiene-netzwerk.de

HYGIENE-NETZWERK

THEMEN DER TAGUNG

REFERENTEN

HYGIENE-NETZWERK - IHR STARKER PARTNER IM HYGIENE-BEREICH

Unser Motto lautet: "Hygiene-Konzept aus einer Hand".

Verantwortliche in der Lebensmittel-Industrie wollen nicht zig Ansprechpartner im Bereich Hygiene, sondern einen Dienstleister, der alles abdeckt. Wir bieten Ihnen Hygiene-Schulungen für Ihre Mitarbeiter, egal ob als Präsenzschiung, mit Schulungsmedien in Papierform oder im Bereich E-Learning.

Sie erhalten bei uns nahezu alle Dienstleistungen und Produkte im Bereich Temperaturmessung, Reinigung und Facility-Management, Schädlingsbekämpfung, Hygiene-Bekleidung, Untersuchung der produzierten Lebensmittel, Zertifizierung Ihrer Produktionsstätten oder Ihrer Produkte und neuerdings auch Beratungen zur Öko-Zertifizierung und im Rechtsbereich.

Durch diese gebündelte Dienstleistung aus einer Hand ersparen Sie sich zeitaufwendige Verhandlungen mit vielen verschiedenen Partnern und es ist gewährleistet, dass die einzelnen Dienstleistungen unter den jeweiligen Partnern abgestimmt werden und so alles Hand in Hand läuft.

Sparen Sie Zeit und Nerven und verlassen Sie sich auf einen kompetenten Partner, der Ihnen bei allen Fragen zur Seite steht.

www.hygiene-netzwerk.de

ENERGIEEFFIZIENZ DURCH MODERNE PUMPENSYSTEME

Der sparsame Umgang mit Ressourcen wird immer wichtiger, Nachhaltigkeit ist mehr als nur ein Imagebegriff. Durch die hohen Kosten bei Strom und Wasser ist es gerade in diesem Bereich möglich, neue Wege zu beschreiten. Die Lösungen müssen nicht nur „green“, sondern vor allem auch wirtschaftlich, effektiv und nachhaltig sein.

OUTSOURCING – NEUE MÖGLICHKEITEN FÜR DIE LEBENSMITTEL-INDUSTRIE

Outsourcing hat nicht nur etwas mit Kostendruck und Effizienz zu tun, es geht im Wesentlichen um Qualität und Flexibilität, den Fokus auf das Wesentliche zu richten. Kurz und prägnant werden Vor- und Nachteile aufgezeigt und Schwerpunkte auf die Bereiche gelegt, die die größten Potenziale bei der Fremdvergabe haben.

STADIONFÜHRUNG

Schauen Sie mit uns hinter die Kulissen des Stadions und entdecken Sie neue Seiten. Mit unserem Stadionführer kommen Sie in Bereiche, die normalerweise verschlossen bzw. für den Fan nicht zugänglich sind (Umkleide-, VIP-Bereich, Presserräume, etc.).

INFORMATIONSSICHERHEIT UND DATENSCHUTZ

Datenschutz und Datenhaltung nimmt eine immer wichtigere Rolle ein. Gerade für den Mittelstand gibt es viele Neuerungen, die es zu beachten gilt. Welche Risiken entstehen bei fahrlässigem Umgang mit Daten, wie kann ich das Unternehmen schützen und welche Präventionen sollte ich betreiben?

HAVARIEPLAN UND KRISENMANAGEMENT

Unverhofft kommt oft. Auch eine Krise oder Havarie kommt plötzlich und unerwartet. Aber eine strukturierte Vorbereitung kann helfen, den größten Schaden vom Unternehmen zu wenden. Innerhalb kurzer Zeit müssen richtige und wichtige Entscheidungen getroffen werden. Die Komplexität ist groß und die Folgen können bei Fehlentscheidungen enorm und im schlimmsten Fall existenzbedrohend sein.

REFERENTEN

Herr André Zander, Grundfos GmbH, Hattersheim
Energieeffizienz durch moderne Pumpensysteme

Herr Michael Giffels, Geschäftsführer der WISAG
Lebensmittelhygiene GmbH & Co. KG, Frankfurt
Outsourcing – neue Möglichkeiten für die Lebensmittel-Industrie

Herr Georg Schraner, Geschäftsführer VIWIS GmbH, München
Informationssicherheit und Datenschutz

Herr Rainer Nuss, Präsident des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg e.V.,
Autor und Herausgeber zu Themen der Lebensmittelhygiene
Havarieplan und Krisenmanagement in der Lebensmittel-Industrie

Hand in Hand mit starken Partnern

